У вас остался хлеб

Г Н Тинькова

SHOUT
SHARE
IT

- Тинькова Г Н

Тинькова Г Н
У вас остался хлеб

Г.Н.ТИНЬКОВА

У ВАС ОСТАЛСЯ ХЛЕБ

Хлеб нужно беречь. Это знают все. Но как распорядиться его остатками? Можно просто подсушить в духовке или приготовить гренки. Вот, пожалуй, и все, что умеет большинство современных хозяек. Между тем в традициях русской кухни было множество разнообразных блюд с использованием хлеба: первых и вторых, мясных и рыбных, овощных и грибных... А сколько сладких блюд готовили из хлеба наши прабабушки: суфле, пудинги, бабы, шарлотки и даже... мороженое. Ну а что за чудо старинный русский хлебный квас!

Предлагаем вашему вниманию некоторые забытые рецепты старой кухни.

* * *

Тюря из кислой капусты. Мягкую квашеную капусту нарезать квадратиками, перемешать с гренками из кисло-сладкого хлеба и крупнорублепой луковицей, посыпать таким же тертым хлебом, рубленой золонью укропа, петрушки, эст-рагопа, зеленым луком. Влить немного растительного масла с квасом, перемешать, дать капусте настояться и тогда, прибавив нужное количество кваса, соли и перца, еще раз перемешать и подать к столу.

Суп пз черного хлеба. Фунт черного хлеба нарезать ломтиками, поджарить в 2 - 3 ложках коровьего масла, положить в кастрюлю, палить мясного бульона, приправить имбирем, солью и дать прокипеть. Затем подбить 1 - 2 яичными желтками и подать.

Водяной суп. Полфунта черного хлеба нарезать ломтиками, поджарить в 2 ложках масла, положить в кастрюлю, добавить петрушку, коровье масло, соль, залить горячей водою и варить, пока не размякнет хлеб. Потом заправить о желт.ками, посыпать рубленым укропом и подать.

Суп с яйцами. Фунт белого тертого хлеба обжарить в масле, сложить в кастрюлю, влить мясной бульон, приготовлений с добавлением 1 головки Лука, 1 Корня петрушки и 1 корня сельдерея, выдержать на огне еще несколько минут. Положить 4 хорошо взбитых яйца, вскипятить и подать.

Похлебка с тыквой на молоке. Очищенную тыкву нарезать кусочками, уложить в кастрюлю с водой и варить. Когда тыква разварится и вся вода выкипит, положйть 2 ложки коровьего

масла, немного соли и дать вскипеть. Вскипятить молоко (6 тарелок), подсластить 1 - 2 ложками сахарного песка, налить молока на тыкву, смешать. 6 ломтей белого хлеба смочить тыквенным бульоном, положить на сковороду или огнеупорное блюдо, поставить в умеренно нагретую духовку минут на 15. Перед подачей в каждую тарелку подржить по ломтику зарумяненного хлеба.

Суп с клецками из сухарей. 3 желтка растереть добела с 3 лотами сахарного песка, добавить 2 - 3 мелко истолченных ореха (лучше миндальных), 1/3 стакана молока, размешать, всыпать 1/6 стакана мелких сухарей из белого хлеба, дать разбухнуть, положить 3 взбитых белка, размешать, опустить чайной ложкой в молочный или черничный суп и варить до тех пор, пока клецки не всплывут.

Мясо томленое. 3 1/2 фунта мякоти мяса нарезать ломтями равной толщины (0,75 - 2 см), отбить с обеих сторон. На дно сотейника положить 4 унции жира или ломтиков сала и пряности, на них ряд ломтиков мяса, затем ряд ломтиков лука и корнеплодов (моркови, петрушки, сельдерея). Потом опять мясо, лук, корнеплоды и так до конца. Лука и корнеплодов в общей сложности потребуется около 5 - 6 фунтов. Каждый слой надо посыпать толчеными сухарями. Сверху Положить еще 4 уапии жира или ломтикоя сала, Влить полбутылки бульона и, не давая сильно кипеть, томить и духовке около 2 часов, потряхивая и под-лиаая, если нужно, бульон. Готовое мясо вынуть, посыпать рубленой зеленью. Оставшийся сок смешать со сметаной, прокипятить и использовать как подливу. Вместо Корнеплодов можно взять картофель, либо пополам то и другое, либо свежую капусту (4 фунта), смешанную с фунтом кислых яблок. Точно так же можно приготовить и печень.

Битки по-русски. Пропустить через мясорубку 2 фунта нежирной говядины, 1/2 фунта говяжьего жира, мякиш размоченного в молоке или воде черного хлеба, взятого в объеме, вчетверо меньшем против мяса, очищенную от костей селедку. Добавить соли и перца по вкусу, разделать фарш в виде круглых битков и жарить в сотейнике на среднем огне со сливочным маслом и мелко накрошенной луковицей. Подать с картофелем и соусом, полученным от оставшегося мосле жарения битков сока, прокипяченного затем два раза с 1/2 стакана сметаны и ложкой муки, поджаренной в ложке масла.

Зразы, фаршированные черным хлебом. 3 фунта говядины без костей нарезать тонкими ломтями, отбить, посолить, посыпать перцем и оставить на полчаса. 1 мелко нарубленную луковицу слегка поджарить в ложке масла, добавить 1/8 фунта мелко

нарезанных шампиньонов или белых грибов, прожарить до готовности. Затем всыпать 1/4 фунта натертого черствого черного хлеба, еще раз прожарить, влить крепкого бульона, чтоб фарш был сочным, положить соли, перца, рубленой зелени петрушки и укропа. Фарш положить на каждую зразу, свернуть в трубочку, перевязать, если нужно, ниткой, посыпать мукой и положить в кастрюлю с растопленным маслом или жиром (1/4 фунта). Закрыть крышкой и на легком огне обжарить со всех сторой. Затем влить два стакана бульона а тушить до готовности примерно 40 мин. Готовые зразы выложить на блюдо. Оставшийся бульон прокипятить с горстью тертого ржаного хлеба, облить им зразы и подать.

Форшмак из щуки. Полтора фунта щуки йемного обжарить, очистить от костей, мелко изрубить, всыпать пшеничные сухари, взятые в количестве, примерно в 3 раза меньшем против рыбы, добавить 1/8 фунта сваренных и мелко нарезанных сушеных грибов, влить 1/4 стакана грибного бульона, положить 3 некрупных яйца, полтора стакана сметаны, 1/2 ложки масла, 1 крупную (печеную или сырую), натертую на терке луковицу. 1/8 стакана тертого сыра. Все размешать в выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Посыпать форшмак тертым сыром (1/8 стакана), положить сверху несколько кусочков масла и сразу же поставить в горячую духовку на полчаса. Подать горячим в той же форме. Общий расход масла - примерно 3/8 фунта.

Баба из ржаных сухарей. 1/2 стакана очень мелких, просеянных ржаных сухарей, 2 золотника корицы размешать до гладкости с 10 желтками, растертыми добела с 1 стаканом сахара. Положить 10 взбитых в пену белков, осторожно размешать, наполнить на 3/4 (не более) форму или кастрюлю, смазанную маслом и посыпанную мелкими ржаными сухарями, поставить в умеренно нагретую духовку на полтора часа.